

MENÜPLAN WOCHE 19 / 04. bis 10. Mai 2026

Montag, 4. Mai 2026

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Kopfsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Rindsgeschnetztes an Soja-Honigsauce mit Weissweinsrisotto und kleinem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Sautiertes Zanderfilet (CA) auf Lauch-Kartoffelbeet mit Brunnenkresse	CHF	30.00
Vegi	Polenta-Pizza "Nordlicht" mit Tomaten, Gemüse und Mozzarella	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerroulade mit Erdbeersalat	CHF	6.00

Dienstag, 5. Mai 2026

Vorspeise	Kokosnuss- Zitronengrassuppe oder Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Pommes Allumettes und Kohlrabi mit Schnittlauch	CHF	28.00
Fisch	Gebrautes Forellenfilet (IT) auf Linsen-Dal mit Blattspinat und Basilikumschaum	CHF	30.00
Vegi	Spargelrisotto mit Zitronenabrieb	CHF	24.00
Dessert	Schwedenschnitte mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 6. Mai 2026

Vorspeisen	Linsensuppe mit Speck oder Stangenselleriesalat mit Ananas	CHF	5.50
Fleisch	Rassiges indisches Lammcurry (NZL/IR) mit Joghurtdip und Naan (indisches Fladenbrot) gelbem Basmatireis mit Sultaninen und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Gebrauter Seelachs (NO) auf Maispolenta mit geröstetem Broccoli an Olivensauce	CHF	30.00
Vegi	"Pizzocheri" Buchweizennudeln mit Mangold & Käse Bündner Art	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat mit Grand Marnier	CHF	7.50

Donnerstag, 7. Mai 2026

Vorspeisen	Geröstete Brotsuppe oder Kohlsalat	CHF	5.50
Fleisch	Weisses Poulet-Blanquette mit Kartoffelstock und Zucchetti	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes St. Petersfisch Filet (CN) auf Nudeln mit Weissweinsauce und Cherry Tomaten	CHF	30.00
Vegi	Falafel mit Joghurtdip und Gurkensalat	CHF	24.00
Dessert	Rhabarber-Tiramisù im Glas	CHF	6.00

Freitag, 8. Mai 2026

Vorspeise	Rindsbouillon mit Spinat-Rouladen oder Randensalat	CHF	5.50
Fleisch	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) an Sherry Sauce mit Risi Bisi	CHF	30.00
Wähe	Aprikosen- und Spargelquiche	CHF	15.00
Dessert	Sorbet mit Gügs	CHF	7.50

Samstag, 9. Mai 2026

Vorspeisen	Kohlrabisuppe oder Spinatsalat	CHF	5.50
Fleisch	"American Meatballs" Rindshackbällchen an Tomatensauce mit Spaghetti, Karotten und Champignons	CHF	28.00
Fisch	Pochierte Fischterrine (NO/IS/CN) mit Spargeln auf Venere-Reis an Safran Sauce	CHF	30.00
Vegi	Eieromelette mit Kartoffel- und buntem Gemüse gefüllt	CHF	24.00
Dessert	Cheese Cake mit Kirschenkompott	CHF	6.00

Sonntag, 10. Mai 2026

Suppe	Zucchetti Cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF	6.00
Vorspeise	Grüner Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette & getrockneten Tomaten	CHF	15.00
Fleisch	Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	44.00
Fisch	Tagliolini mit Thunfisch, roten Zwiebeln Cocktail Tomaten und Basilikum	CHF	34.00
Vegi	Spinat-Strudel auf gebratenem Gemüse mit Schnittlauch-Quark	CHF	24.00
Dessert	Himmlicher Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm	CHF	12.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Grüner Veltliner, Ried Achleiten, Wachau pro 10cl	CHF	6.00
Rot	Amarone della Valpolicella pro 10cl	CHF	9.50

Das Nordlicht Team heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen „En Guete“

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Brot & Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Betreffend allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich inkl. Mwst